

## **Eierlikör**

### Zutaten:

35-40 Eidotter

4l Milch

2kg Zucker

900ml Weingeist

200ml Korn

Die Milch wird gemeinsam mit dem Zucker und den Eidottern unter ständigem rühren auf 80°C erhitzt. Danach die Masse im Wasserbad abkühlen lassen. Bei Raumtemperatur den Weingeist und den Korn dazugeben. Eventuell kann man den Likör danach noch durch ein feines Sieb streichen.

Tipp: den Likör noch 5-6 Stunden stehen lassen damit sich der Geschmack entfalten kann.